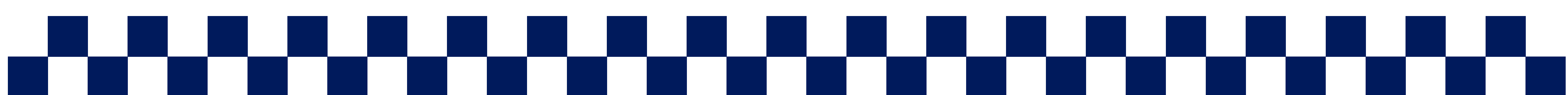


Guia de Facas

Um manual essencial para escolher, usar e cuidar.



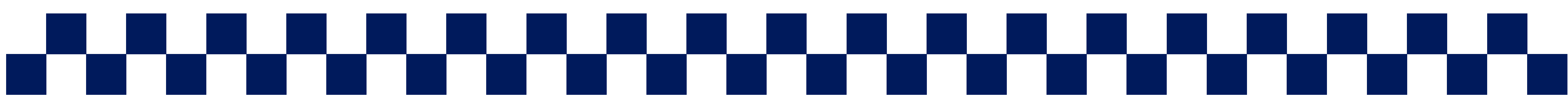


Bem-vindo ao mundo das facas!

Como um entusiasta da gastronomia ou alguém que está começando sua carreira nessa área, entender os diversos tipos de facas e como cuidar delas é fundamental. É por isso que reunimos este manual para orientá-lo em tudo o que você precisa saber.

No Le Cordon Bleu, acreditamos em capacitar nossos alunos e seguidores com o conhecimento e as habilidades necessárias para se destacar em sua jornada culinária. Entendemos que a maestria na gastronomia vai além das técnicas de culinária; também envolve o conhecimento de suas ferramentas, especialmente as facas. Este ebook é a nossa maneira de compartilhar nossa experiência sobre os tipos de facas, seu uso, sua manutenção e muito mais.

Nosso objetivo é fornecer um guia abrangente que será inestimável para qualquer pessoa apaixonada pelas artes culinárias, seja você um iniciante na gastronomia ou um entusiasta experiente em busca de aprimorar ainda mais suas habilidades.





Índice

Neste manual, exploramos uma série de tópicos essenciais para o domínio das facas:

Tipos de Facas 6

Tipos de Materiais 16

Como Manusear 19

Conservação e Durabilidade 23

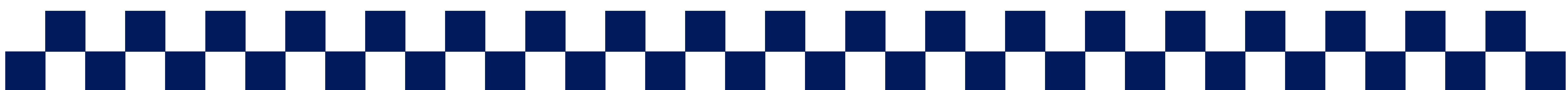
Como Afiar 25

Usando a Chaira 30

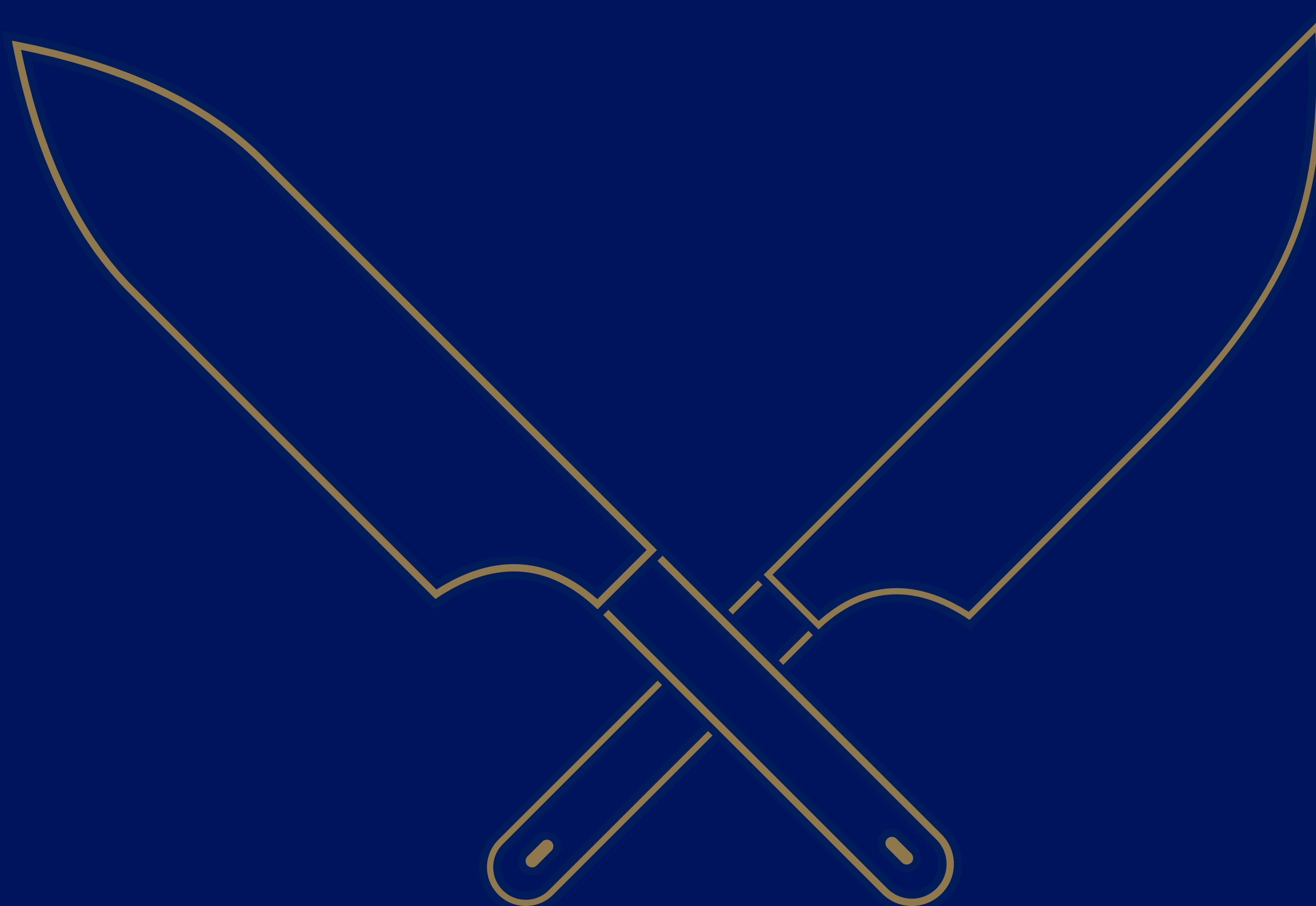
Facas Essenciais 32

Cortes com Faca 35

Conclusão 40

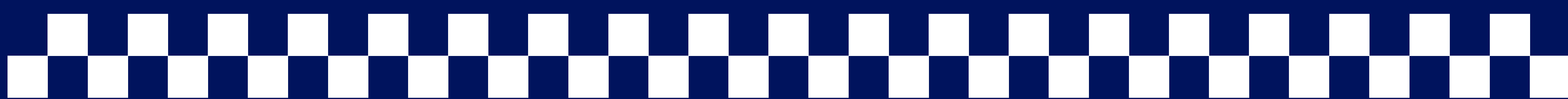


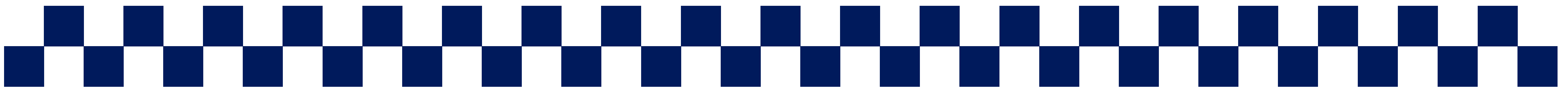
Tipos de Facas

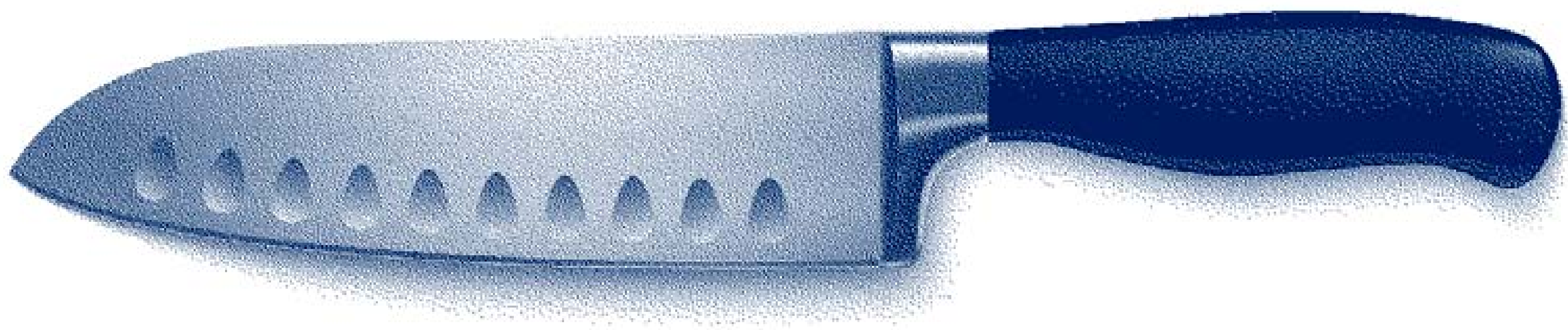


Cada faca é uma especialista em sua própria área, projetada para realizar tarefas específicas na cozinha. A faca certa pode tornar suas aventuras culinárias mais rápidas, seguras e prazerosas.

Embora não seja necessário possuir todos os tipos de facas, entender suas qualidades únicas pode ajudar a escolher aquelas que melhor atenderão às suas necessidades.





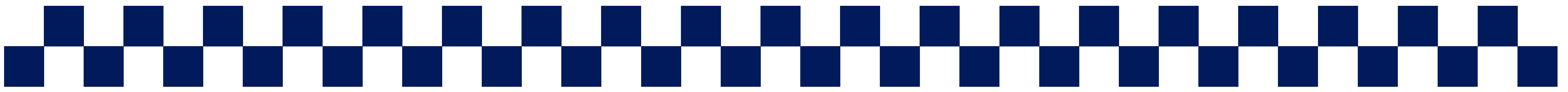


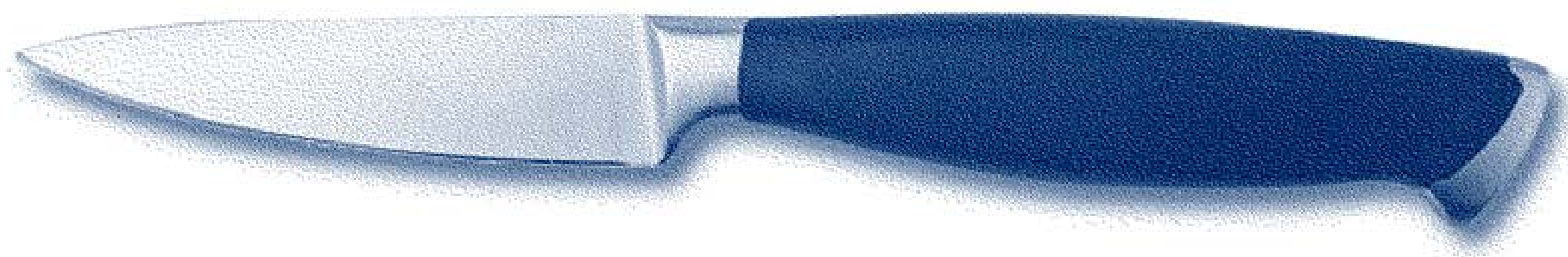
Faca de Chef

Frequentemente considerada a ferramenta essencial da cozinha, é indispensável tanto para chefs profissionais quanto para entusiastas da culinária. Ela apresenta uma lâmina larga e afiada que se afunila para a ponta, permitindo que ela execute uma infinidade de tarefas, desde cortar e picar legumes até picar ervas e cortar carne.

O peso da faca ajuda a fornecer impulso para cortes eficientes, enquanto sua borda afiada garante cortes limpos e precisos.

O design da Faca do Chef também permite um movimento de balanço ao picar, tornando-a uma excelente ferramenta para velocidade e versatilidade na cozinha.

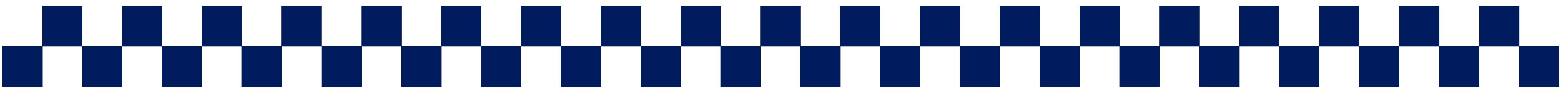


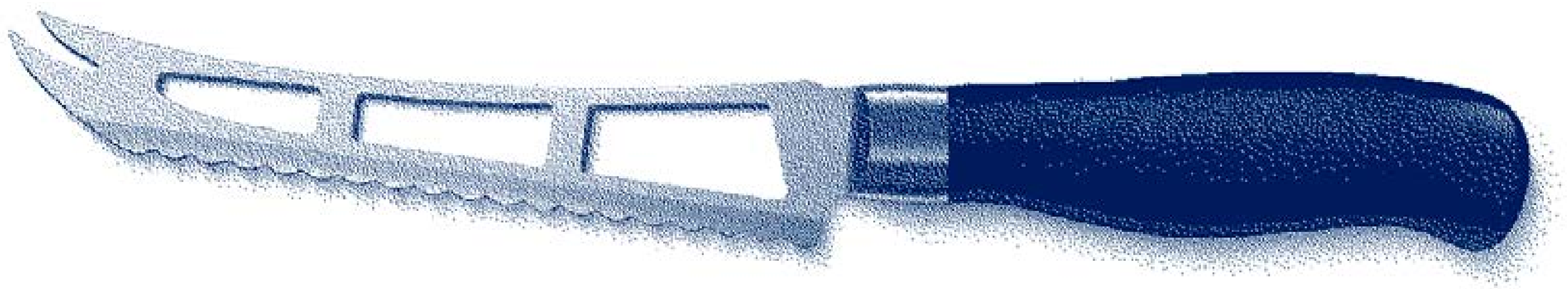


Faca de Legumes

Com sua lâmina pequena, afiada e pontiaguda, essa ferramenta versátil é perfeita para uma ampla variedade de tarefas pequenas e precisas que outras facas podem ter dificuldade.

Ela se destaca na descascagem, aparagem, picagem e fatiamento de frutas e legumes pequenos, retirada de veias de camarões, remoção de sementes ou mesmo fatiamento de pequenas quantidades de ervas. Sua borda fina e tamanho gerenciável a tornam ideal para trabalhos intrincados, onde a precisão é essencial.



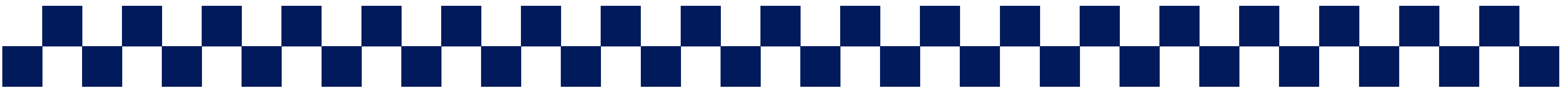


Faca de Queijo

Com um design único, sua lâmina possui furos para evitar que o queijo grude.

É perfeito para fatiar queijos macios a semi-duros, graças à sua borda afiada e formato estreito, que permite cortes precisos e limpos sem danificar a estrutura do queijo.

A ponta pontiaguda da faca é útil para servir as fatias de queijo.

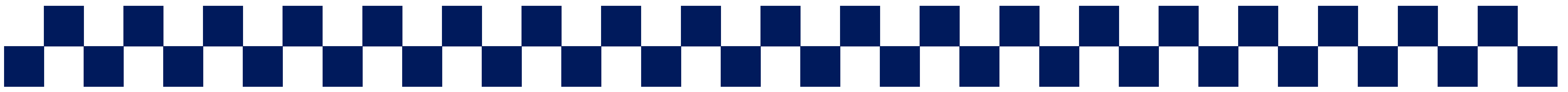




Faca de Pão

Essa faca é caracterizada por uma lâmina longa e serrilhada, especialmente projetada para cortar a crosta dura do pão sem esmagar o miolo mais macio.

A borda serrilhada da faca corta a crosta aplicando pressão uniformemente em toda a superfície do pão, algo que uma faca de lâmina reta simplesmente não consegue fazer sem aplicar pressão excessiva.



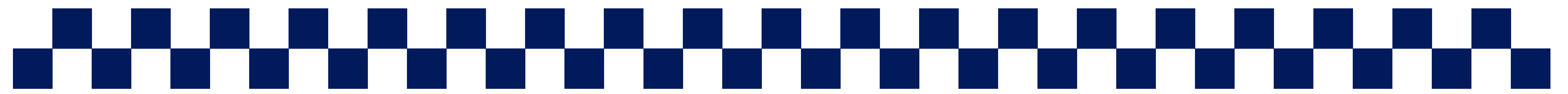


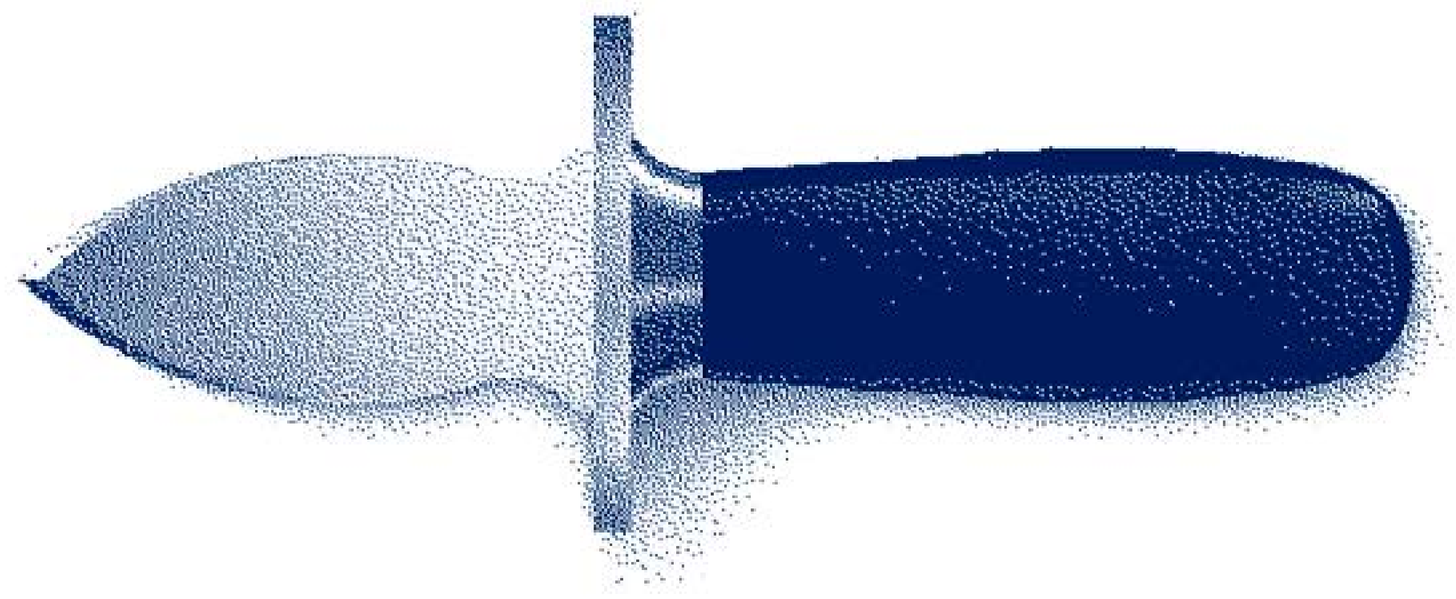
Faca de Desossar

Essa faca é caracterizada por uma lâmina fina e afiada, geralmente com cerca de 5 a 7 polegadas de comprimento, projetada para remover ossos de aves, carnes e peixes com precisão e facilidade.

O design exclusivo de uma Faca de Desossar permite que ela alcance espaços pequenos, possibilitando fazer cortes precisos ao longo dos ossos e ao redor das juntas. Ao escolher uma Faca de Desossar, é importante considerar a flexibilidade da lâmina.

Uma lâmina mais flexível é ideal para aves e peixes, enquanto uma lâmina mais rígida é melhor para carnes mais grossas e duras.

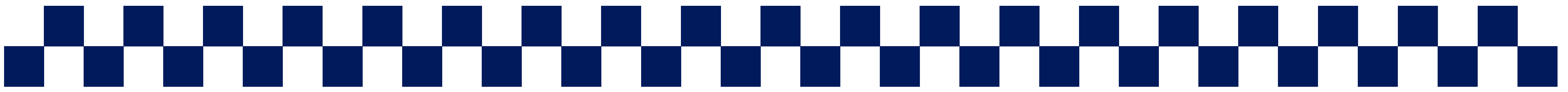


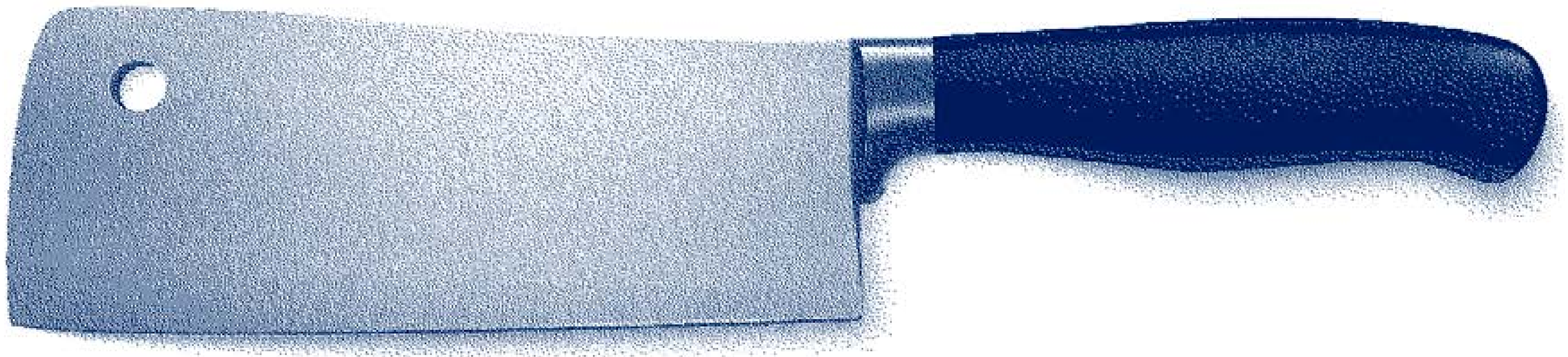


Faca de Ostra

A Facas de Ostra têm uma lâmina curta e grossa que é resistente a dobrar, projetada para lidar com a parte externa resistente das ostras.

A ponta da faca é afiada para penetrar e abrir as conchas das ostras. Para usar efetivamente uma Faca de Ostra, segure a ostra em uma toalha com a dobradiça exposta. Insira a ponta da faca na dobradiça, aplique pressão e gire para abrir a ostra. Tenha cuidado para não danificar a carne da ostra.



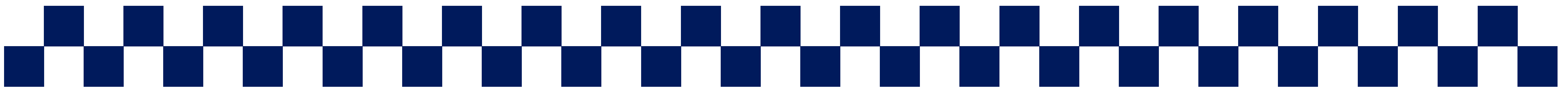


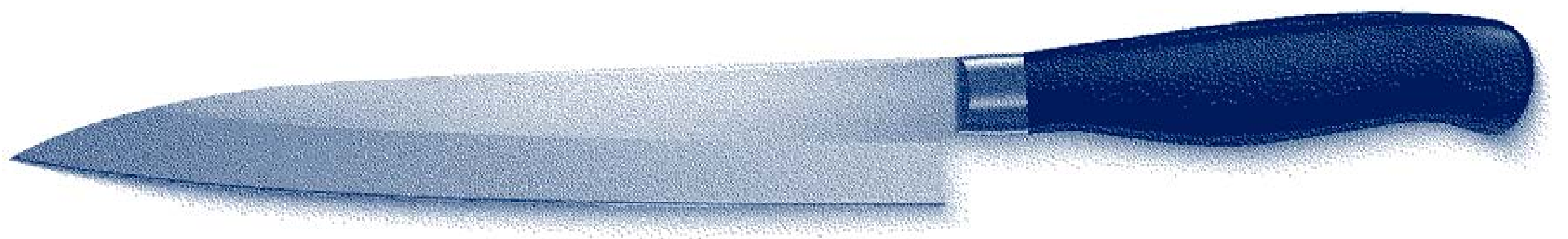
Cutelo

Com sua lâmina pesada e retangular, ela é especificamente projetada para cortar substâncias duras como osso, ao mesmo tempo em que é capaz de cortar grandes pedaçosde carne.

A superfície ampla da lâmina também pode ser usada para esmagar na preparação de alimentos (como alho ou limões).

Devido ao seu peso substancial, a faca de cortar carnes funciona melhor com um movimento que inclui um leve levantamento seguido de um golpe descendente vigoroso.



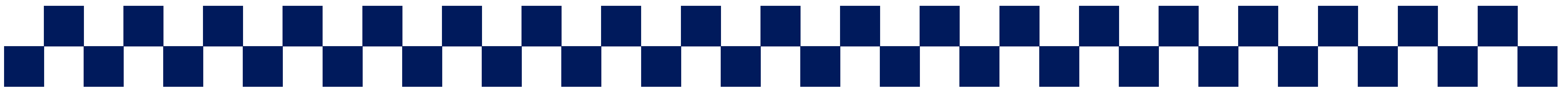


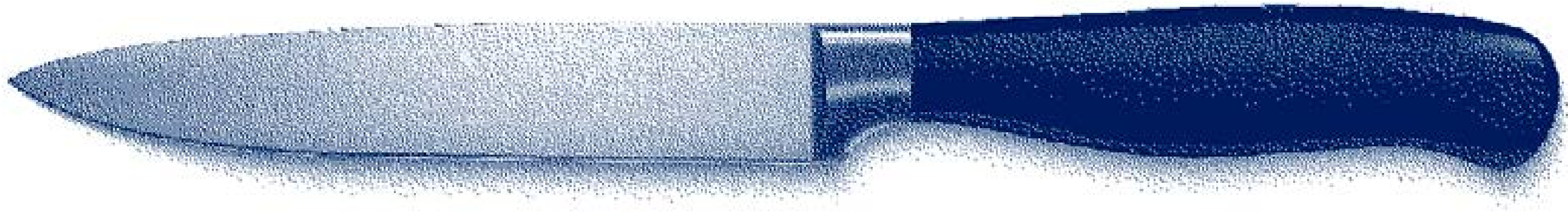
Faca de Sashimi

Também conhecida como Yanagiba, é uma parte integral da tradição culinária japonesa e uma ferramenta essencial para qualquer amante de sushi ou chef profissional.

Essa faca fina e de lâmina longa é projetada especificamente para fatiar com precisão peixes e frutos do mar crus, os componentes básicos de pratos como sushi e sashimi.

O comprimento da lâmina permite a execução de cortes longos e ininterruptos, preservando a integridade e a frescura do ingrediente e garantindo que a textura e o sabor permaneçam inalterados.

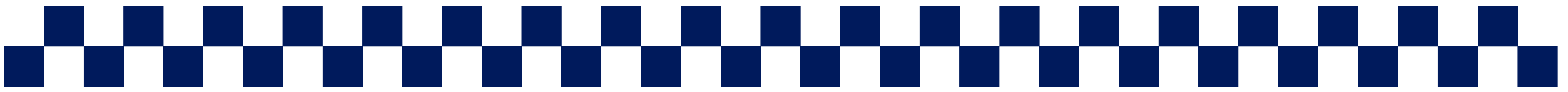




Faca Utilitária

É frequentemente descrita como um híbrido entre uma faca de chef e uma faca pequena. Ela é versátil e pode lidar com uma infinidade de tarefas na cozinha devido ao seu tamanho ideal e borda afiada e reta.

A faca utilitária é um item indispensável no arsenal de entusiastas da culinária e profissionais, pois ela lida facilmente com tarefas como fatiar, picar e cortar alimentos menores, como cebola, morangos ou pimentões



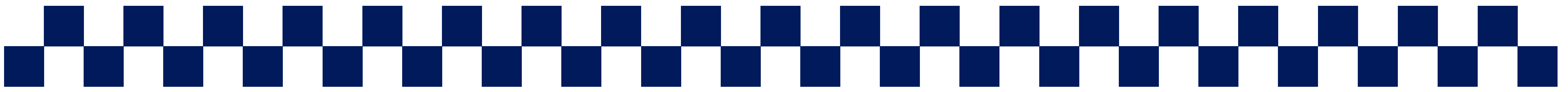


Faca de Bico de Pássaro

Também conhecida como "faca de tourne", é um membro especializado da família de facas culinárias. Como o nome sugere, essa faca é caracterizada por uma lâmina que se curva para dentro, lembrando o bico de um pássaro.

Essa forma única é ideal para tarefas precisas como descascar, aparar e criar cortes decorativos em frutas e legumes.

É especialmente apreciada pelo corte "tourne" em batatas e cenouras, onde são esculpidos sete lados iguais para criar uma forma ovalada semelhante a uma bola de futebol.





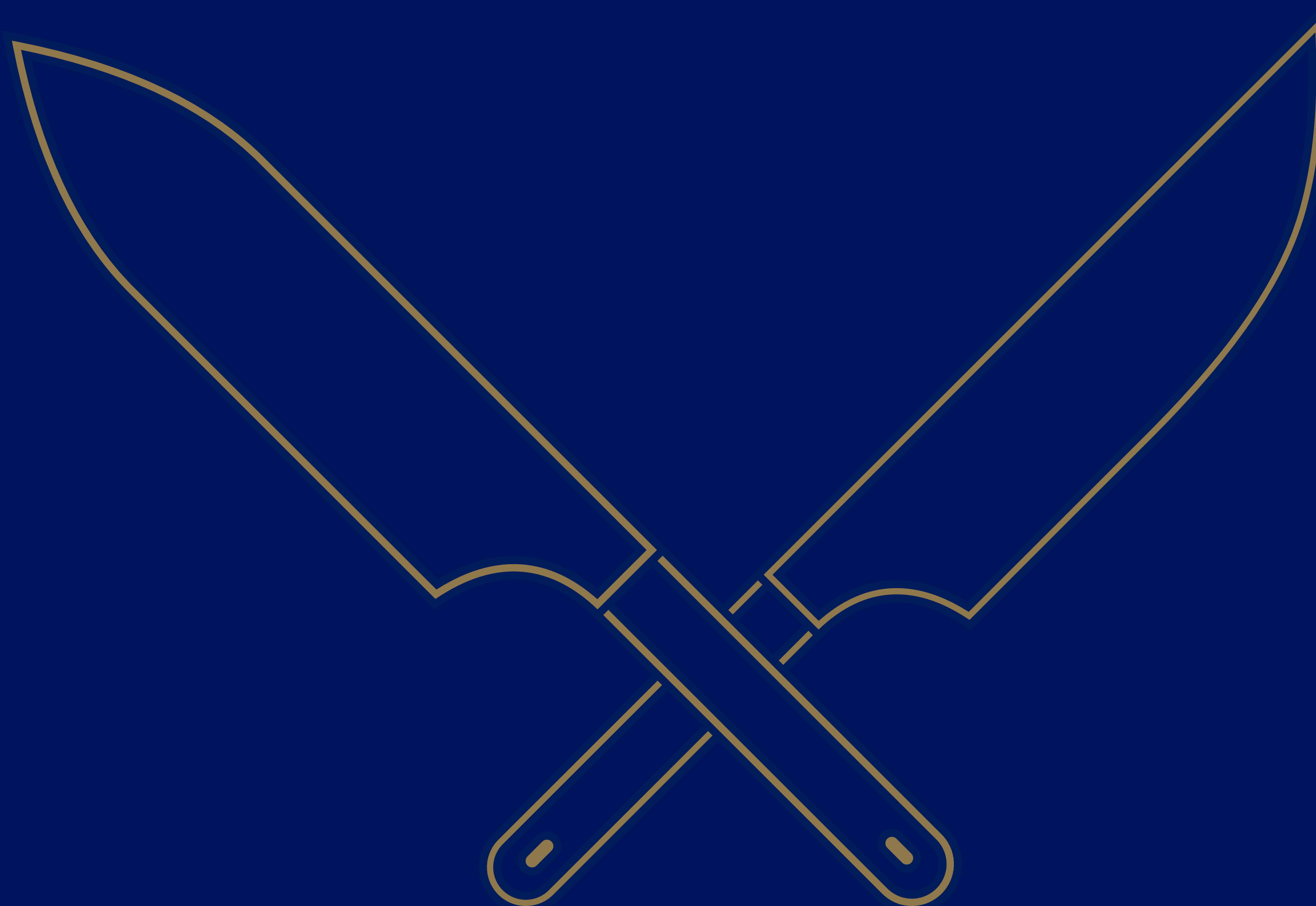
Faca Micro Serrilhada

Complementando a família de lâminas serrilhadas, se destaca devido à sua multidão de serrilhados muito pequenos ao longo da borda de corte.

Esses serrilhados minúsculos permitem um corte mais preciso e limpo, especialmente ao trabalhar com itens delicados como tomates maduros ou frutas macias.

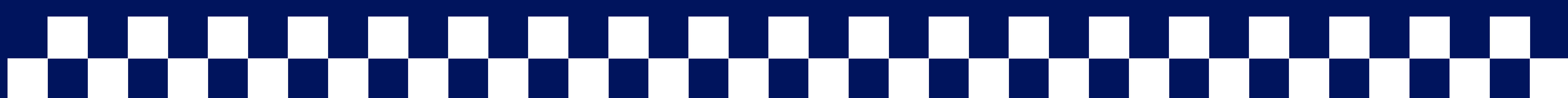
Essa faca é frequentemente a escolha para tarefas que exigem precisão sem causar danos ou esmagar o alimento.

Tipos de Materiais



A escolha do material influencia significativamente o desempenho, durabilidade e manutenção de uma faca.

Aço inoxidável, aço carbono e cerâmica são os materiais mais comumente utilizados na produção de facas.





Aço inoxidável:

É favorecido por sua resistência à corrosão, o que o torna popular entre os cozinheiros domésticos. Essas facas são acessíveis e requerem menos manutenção, mas tendem a perder o fio rapidamente.

Aço carbono:

Embora mais suscetíveis à ferrugem, são conhecidas por sua afiação excepcional e retenção de fio. Os chefs profissionais as preferem, mas exigem cuidados extras para evitar a descoloração e ferrugem.

Cerâmica:

Oferece corte preciso e mantém o fio afiado por um longo tempo. São à prova de ferrugem e resistentes a ácidos, tornando-as ideais para fatiar frutas, legumes e carnes sem osso. No entanto, podem lascar ou quebrar se caírem e requerem equipamentos especializados para afiação.



Aço damasco:

Uma mistura de dois ou mais tipos de aço, é conhecido por sua resistência superior, afiação e retenção de fio. O padrão intrincado na lâmina, que lembra água fluindo, também contribui para seu apelo visual.

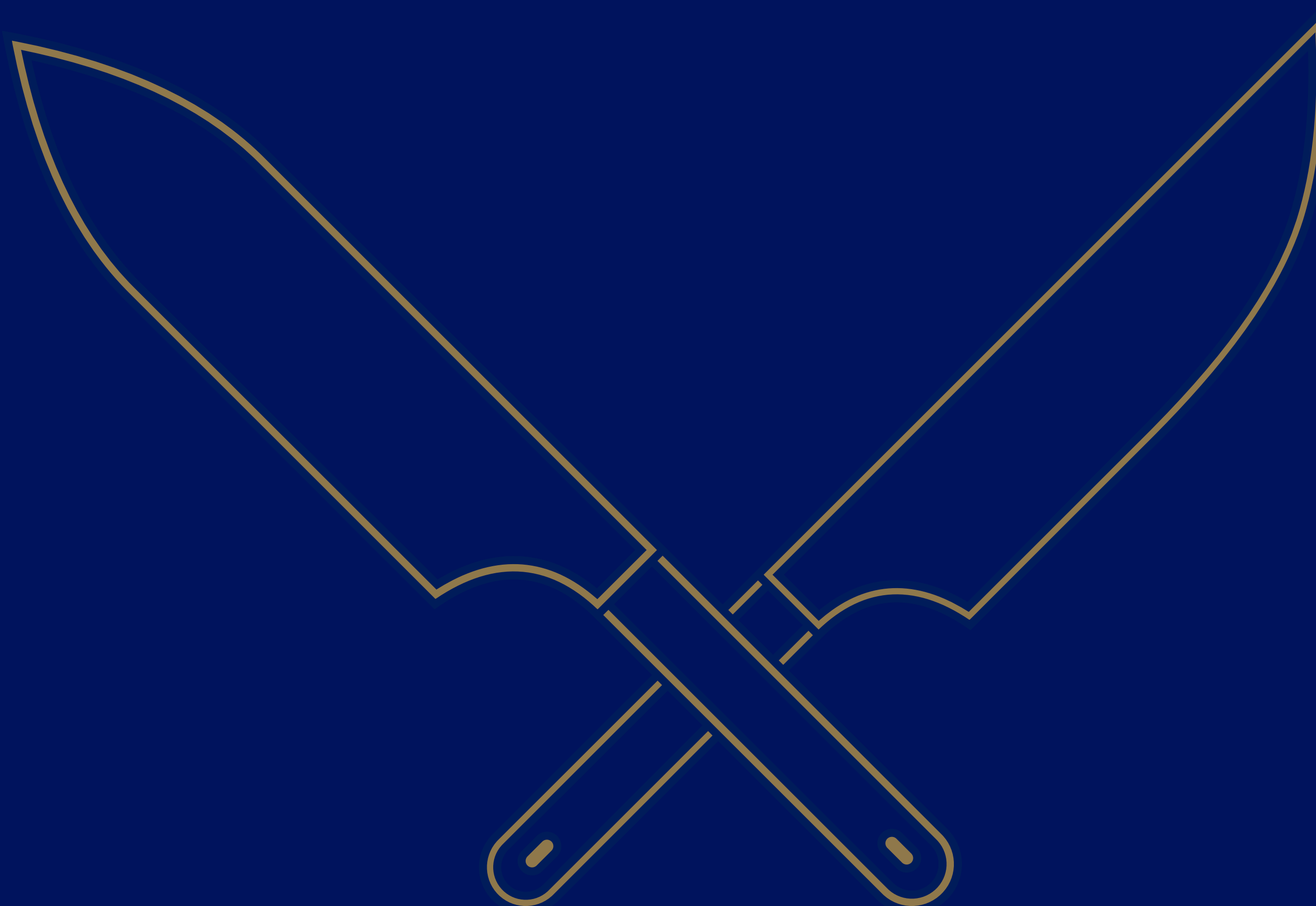
Titânio:

É mais leve e flexível que o aço, com alta resistência à corrosão. Facas de titânio podem não ser tão afiadas quanto as feitas de aço carbono, mas a manutenção de sua afiação é relativamente fácil.

VG-10:

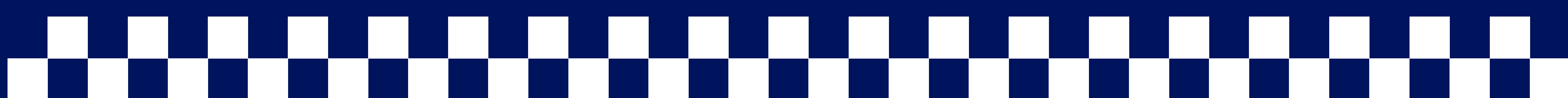
Um tipo de aço inoxidável produzido no Japão. O "VG" significa "padrão de ouro", destacando seu desempenho de alta qualidade. O VG-10 é altamente resistente à ferrugem e mantém o fio bem, sendo uma escolha popular para facas de chef e talheres de alta qualidade.

Como Manusear



Manusear uma faca corretamente não apenas garante a eficiência do seu trabalho, mas também garante a segurança na cozinha.

Lembre-se sempre, a faca é uma extensão da sua mão. Trate-a com respeito e ela o servirá bem em sua jornada gastronômica.





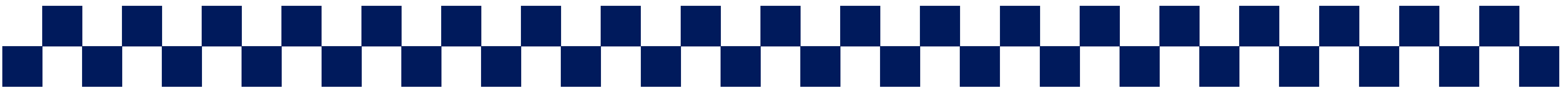
Ao pegar uma faca, certifique-se de segurar firme, mas não forçado. Segure a alça com a mão dominante, posicionando o polegar e o indicador nos lados da lâmina para um melhor controle. Essa pegada, frequentemente chamada de "beliscão do chef", proporciona maior estabilidade e precisão.

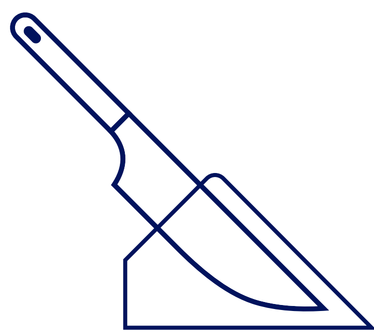
Use sempre uma tábua de corte para proteger a lâmina e suas bancadas. Corte com um movimento de balanço, mantendo a ponta da faca na tábua e levantando a alça para cima e para baixo. Esse movimento permite que a lâmina faça o trabalho, reduzindo o esforço em sua mão e pulso.

Nunca tente pegar uma faca caindo. É mais seguro deixá-la cair e evitar possíveis ferimentos. Após o uso, limpe e seque imediatamente a faca para evitar ferrugem e descoloração, especialmente se for feita de aço carbono. Lembre-se, uma faca bem cuidada é uma faca segura.

A segurança é primordial ao manusear facas na cozinha, independentemente do seu nível de habilidade.

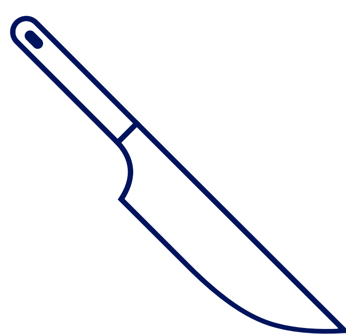
Aqui estão algumas dicas adicionais para garantir que suas aventuras culinárias permaneçam livres de acidentes:





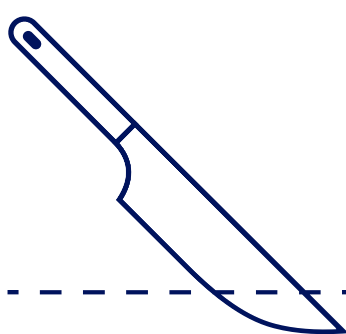
Armazene suas facas corretamente:

Evite jogar facas de forma descuidada em uma gaveta, pois isso pode danificar as lâminas e aumentar o risco de cortes acidentais. Em vez disso, use um suporte para facas, uma faixa magnética ou uma gaveta designada para armazenamento seguro.



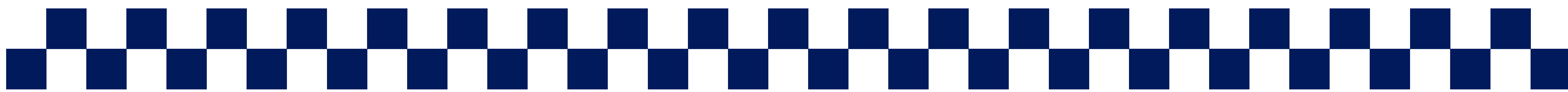
Mantenha suas facas afiadas:

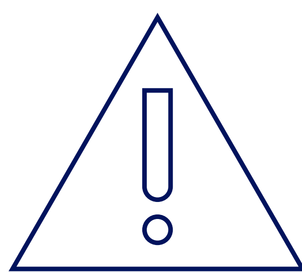
Ao contrário do que se pensa, uma faca afiada é mais segura do que uma cega. Uma faca afiada requer menos força para cortar alimentos, reduzindo a probabilidade de deslizamento.



Refine sua técnica de corte:

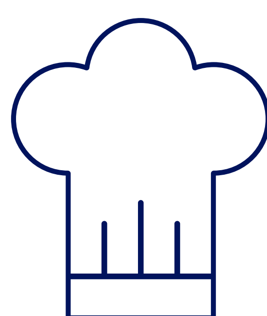
A prática leva à perfeição! Aprender as técnicas corretas de corte não apenas aumenta a eficiência na cozinha, mas também minimiza o risco de ferimentos.





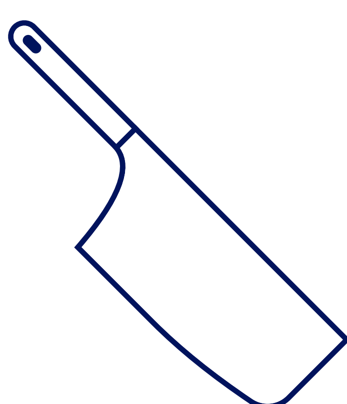
Evite distrações:

Manter o foco na tarefa em mãos é crucial. Nunca tente fazer várias coisas ao mesmo tempo enquanto estiver manuseando uma faca.



Use roupas apropriadas:

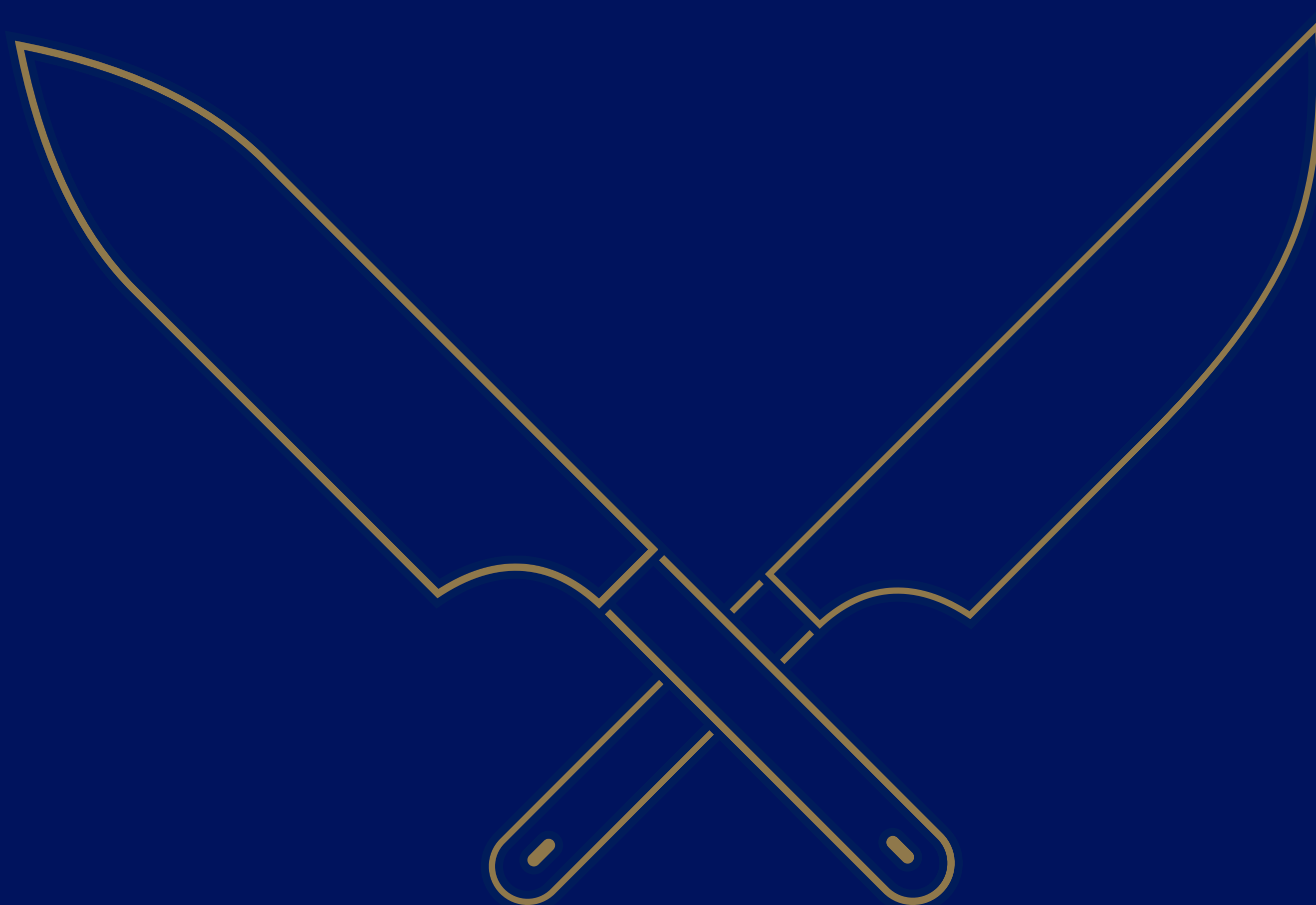
Evite roupas folgadas ou jóias penduradas que possam ficar presas na alça da faca e causar acidentes.



Use facas apropriadas para diferentes tarefas:

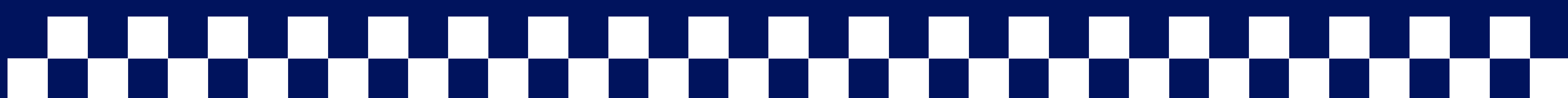
Facas de chef, de legumes, serrilhadas e utilitárias têm funções únicas. Usar a faca errada para uma tarefa pode causar esforço desnecessário e acidentes potenciais.

Conservação e Durabilidade



As facas são um investimento significativo na sua jornada culinária, e a preservação e manutenção adequadas podem aumentar significativamente sua durabilidade.

A longevidade da sua faca depende de vários fatores, incluindo o tipo de aço, a construção da faca e, o mais importante, o cuidado dispensado a ela.



Limpeza:

Para a limpeza, é vital evitar máquinas de lavar louça, pois podem deixar as lâminas da faca embotadas e danificadas. Em vez disso, lave a faca com água morna e use um detergente suave.

Certifique-se de lavar a lâmina suavemente para proteger suas mãos e, em seguida, enxágue bem para garantir que nenhum resíduo de sabão permaneça.

Armazenamento:

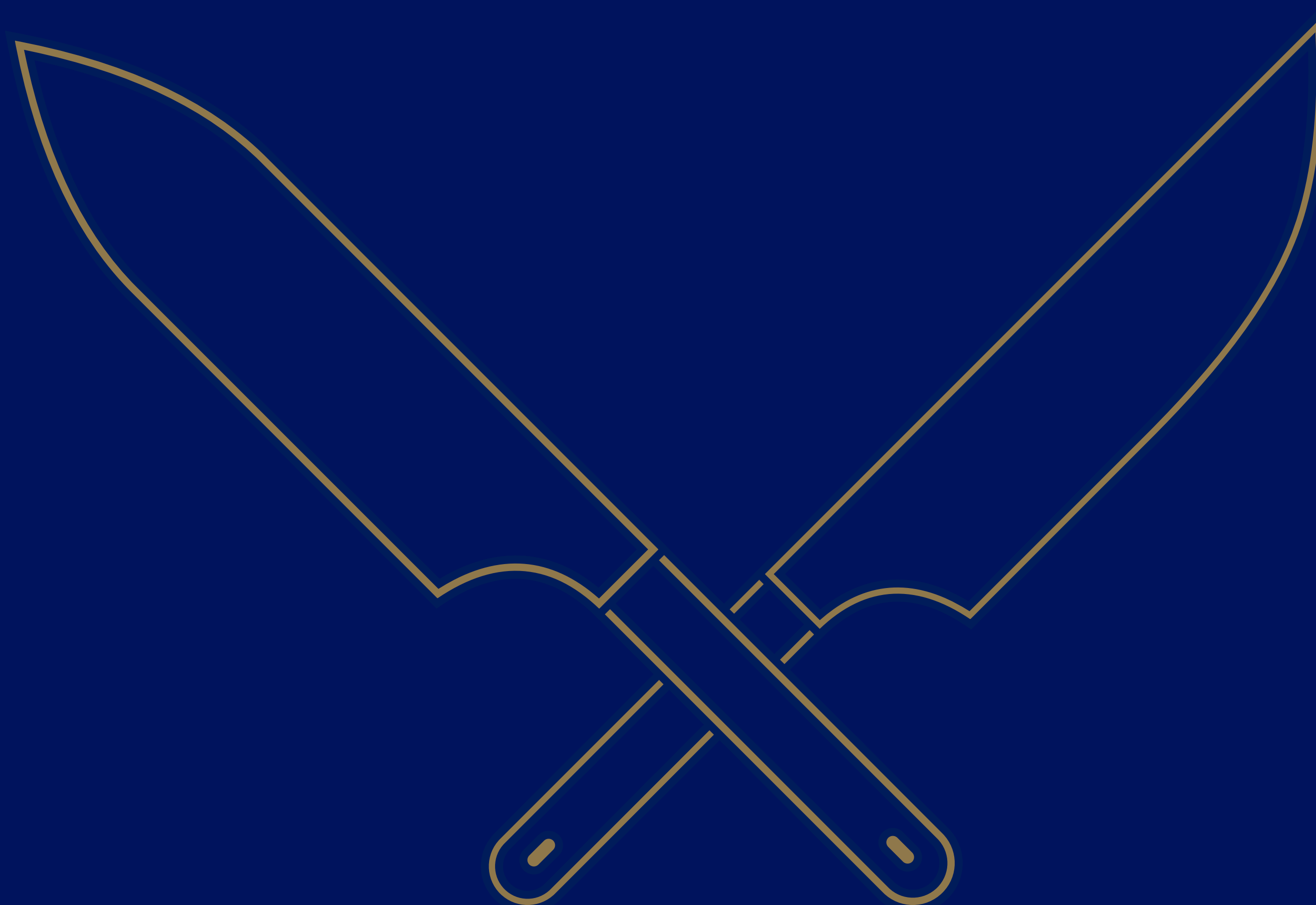
Quando se trata de armazenamento, o ambiente é importante. Evite guardar suas facas em uma gaveta lotada, pois isso pode causar ferimentos acidentais e deixar as lâminas embotadas. Blocos de facas e tiras magnéticas são ideais para uso doméstico, enquanto capas protetoras são perfeitas para quem está em movimento.

Afiação:

Afiar sua faca é como afinar um piano, trazendo-a de volta à perfeita harmonia. Para a manutenção regular, uma haste de afiação funciona bem. No entanto, se a lâmina estiver realmente embotada, uma pedra de afiar é mais apropriada.

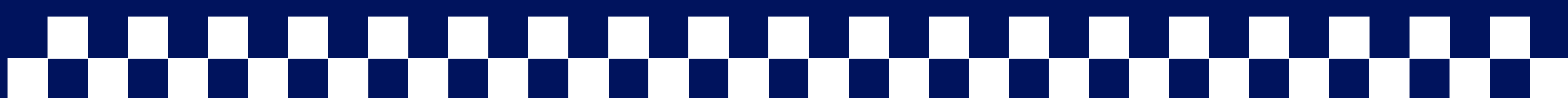
O ângulo em que você segura sua faca em relação à haste de afiação ou à pedra de afiar é crucial. Um ângulo de 20 graus é geralmente ideal para facas de cozinha. Lembre-se, manter o ângulo consistente é a chave para uma lâmina afiada.

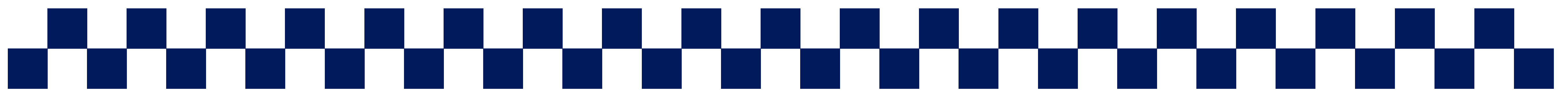
Como Afiar

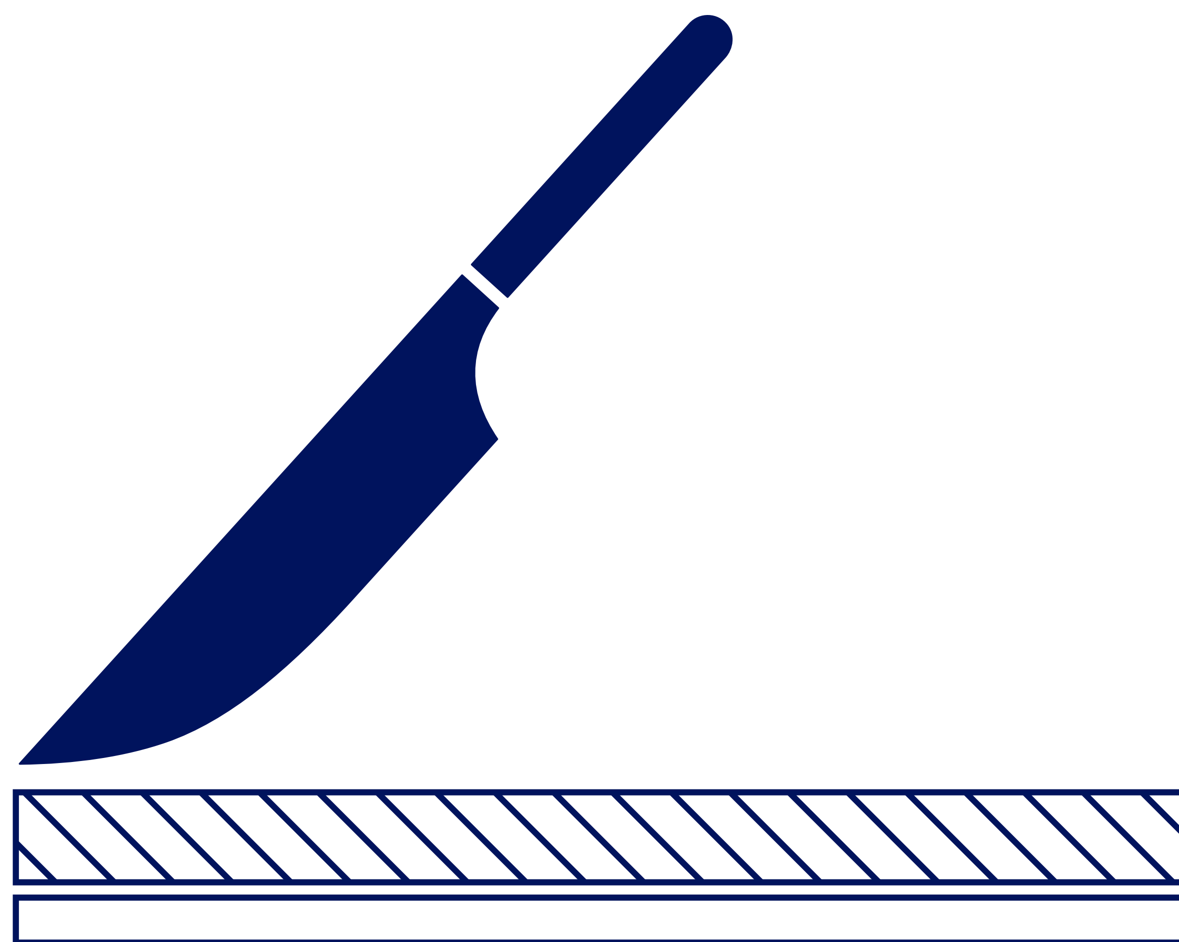


Afiar suas facas é um aspecto crucial da manutenção das facas, essencial para manter sua funcionalidade e precisão. O método de afiação depende do tipo de faca, seu uso e os materiais de que é feita.

Geralmente, você pode usar uma pedra de amolar, uma haste de afiação ou um afiador de facas.



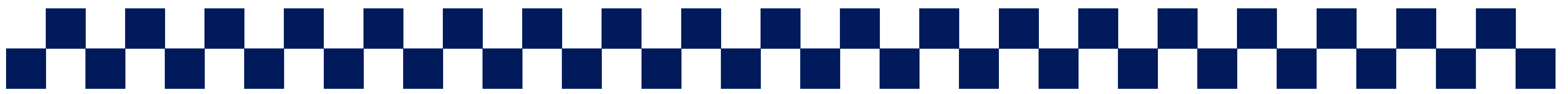


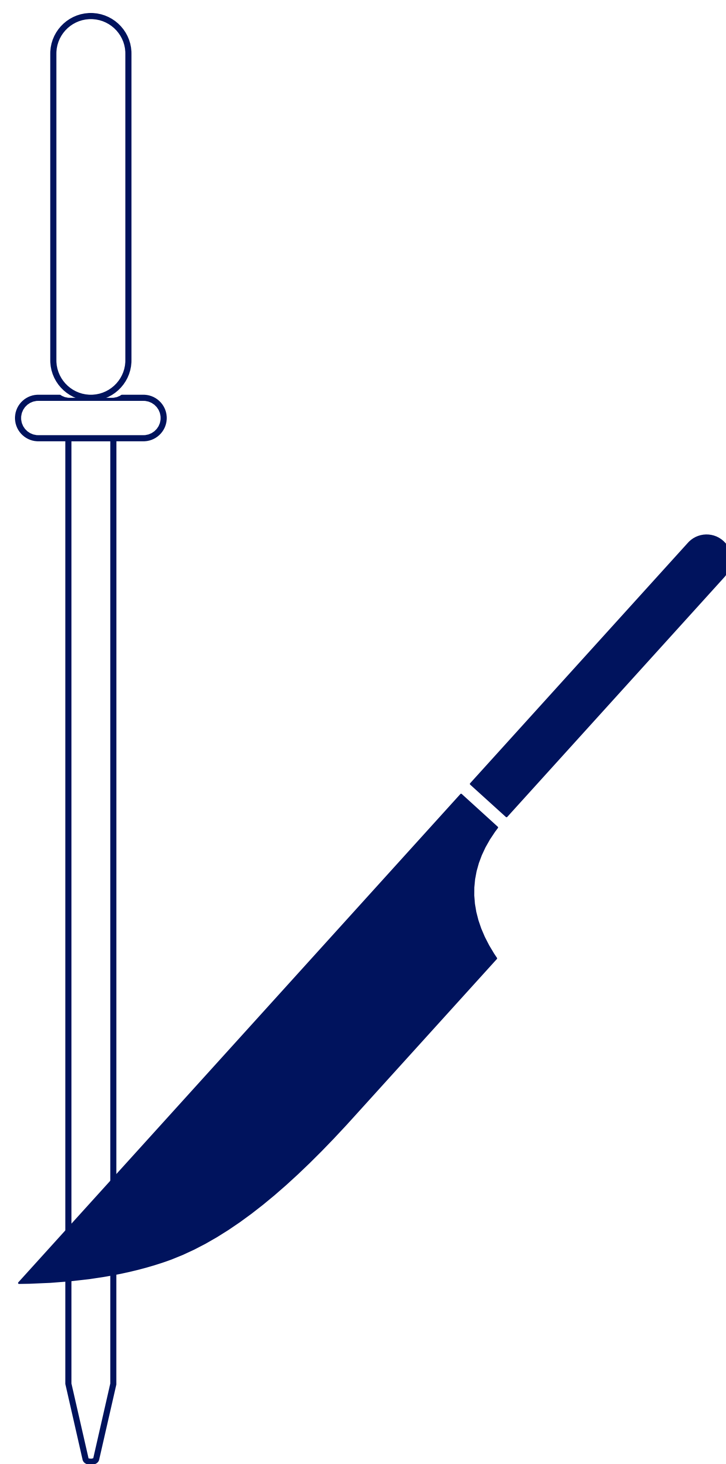


Pedra de amolar

As pedras de amolar, ou pedras de afiar, são tradicionalmente usadas para afiar facas. Elas vêm em vários níveis de granulação - quanto menor o número da granulação, mais abrasiva é a pedra.

Comece com uma granulação menor para remover as bordas cegas e, em seguida, passe para uma granulação mais alta para obter uma borda polida e afiada. É importante manter a pedra de amolar molhada durante o processo; portanto, mergulhe-a em água até que as bolhas parem de surgir antes de usá-la. A chave para um afiar bem-sucedido com pedra de amolar está em manter um ângulo consistente entre a lâmina e a pedra, geralmente em torno de 20 graus.

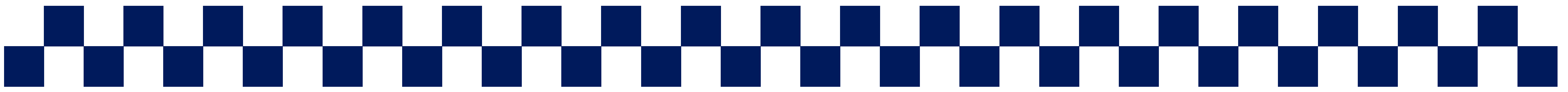


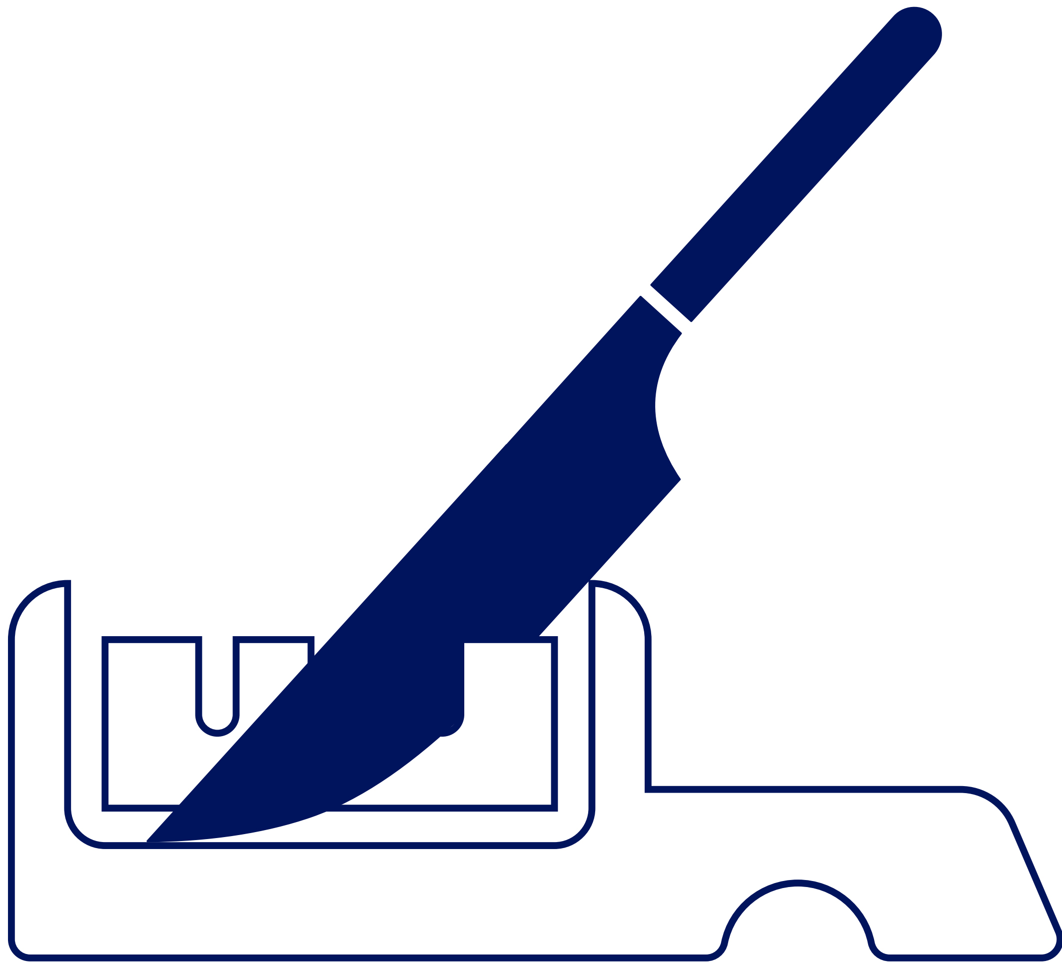


Chaira

Essa ferramenta é frequentemente confundida com um afiador de facas, mas seu objetivo principal é realinhar a borda da lâmina. A chaira não remove muito material da lâmina; em vez disso, ele endireita qualquer dobra ou curvatura na borda.

A afiação regular pode prolongar a nitidez da sua faca e adiar a necessidade de afiação real. A forma correta de usar um escarificador de aço envolve segurar o aço na vertical e mover a faca para baixo contra o aço em ambos os lados.

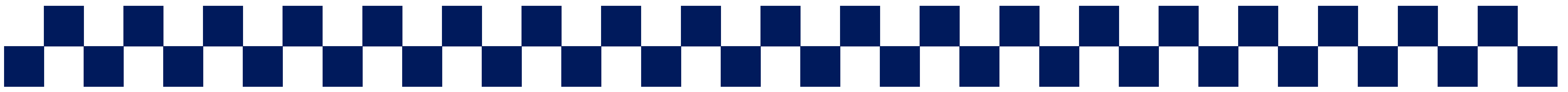




Afiador de Facas

Estes são dispositivos práticos que simplificam o processo de afiação. Um afiador de facas possui ranhuras com superfícies abrasivas que afiam a faca quando a lâmina é puxada através delas. Existem modelos manuais e elétricos disponíveis.

Embora eles facilitem o processo, é importante lembrar que eles removem mais material da lâmina do que os outros métodos, o que pode reduzir a vida útil da faca se usado em excesso. A vantagem está na conveniência e no design à prova de falhas que mantém a faca no ângulo correto.



Independentemente do método, lembre-se de seguir as precauções de segurança adequadas ao afiar suas facas. Sempre mova a lâmina para longe do corpo e mantenha os dedos longe do caminho da lâmina. Após afiar, não se esqueça de limpar a faca para remover quaisquer resíduos de metal. Com prática regular, você encontrará o método que funciona melhor para você e suas facas. Lembre-se, uma faca bem afiada não é apenas uma ferramenta, é uma extensão do chef.

Benefícios da Afiagem Regular

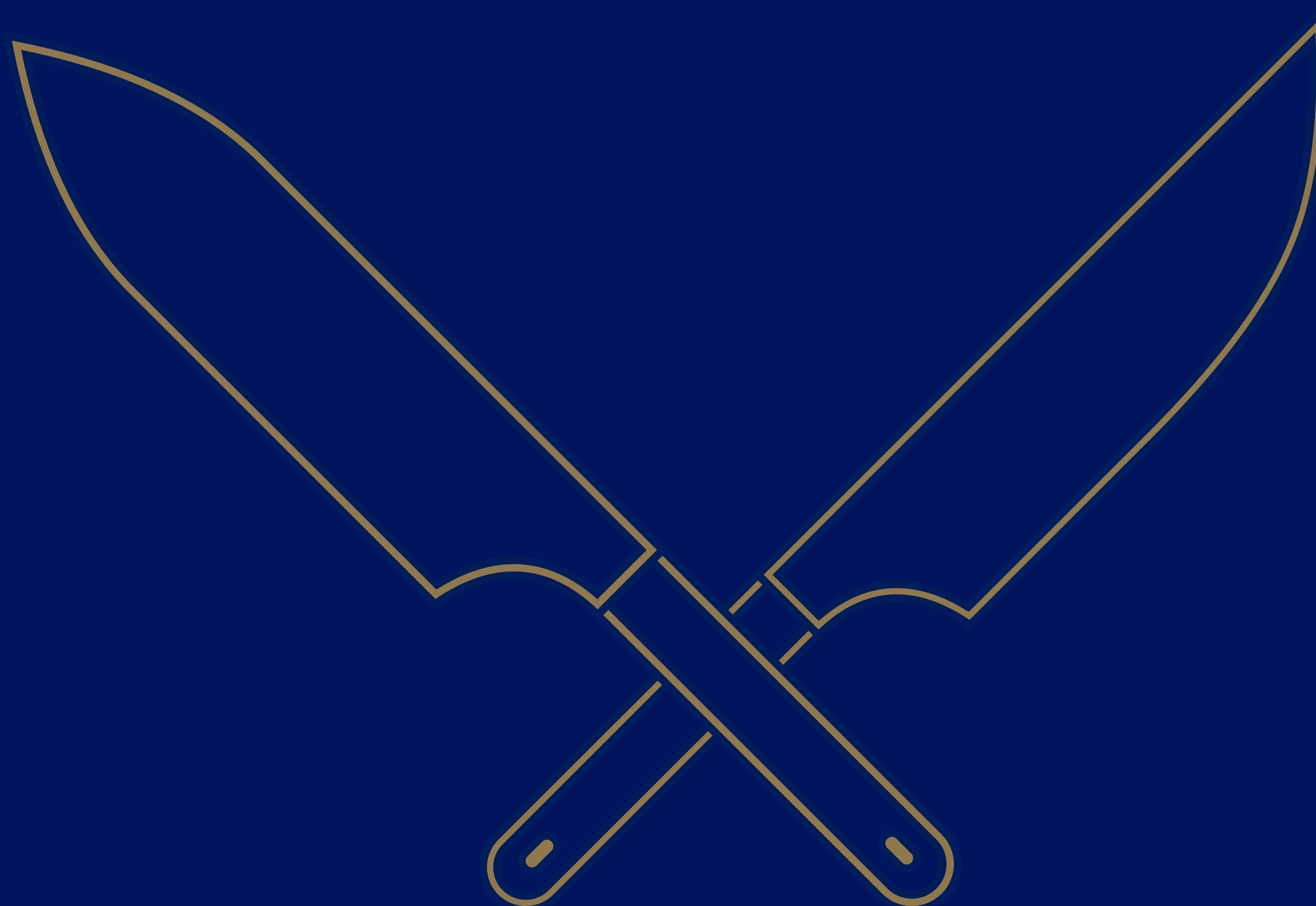
A afiação regular de suas facas não é uma tarefa a ser negligenciada. Ela garante um desempenho ideal e aprimora sua experiência culinária de várias maneiras.

Em primeiro lugar, uma faca bem-afiada garante cortes precisos. Isso é crucial na gastronomia, onde o tamanho e a forma de um ingrediente podem impactar significativamente o processo de cozimento e a apresentação geral de um prato.

Em segundo lugar, torna a tarefa de cortar e picar mais fácil e eficiente, economizando muito tempo e esforço na cozinha. Por último, e talvez o mais importante, melhora a segurança. Uma lâmina cega requer mais força para cortar alimentos, aumentando o risco de a faca escorregar e causar uma lesão.

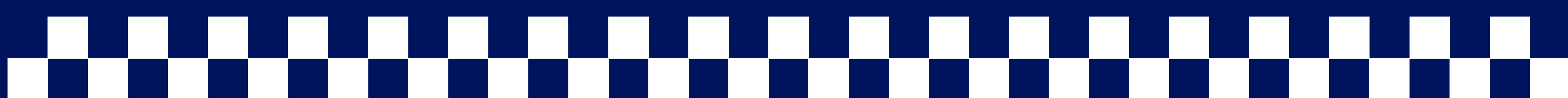
Por outro lado, uma faca afiada corta ingredientes com facilidade, reduzindo a probabilidade de acidentes. Portanto, a afiação regular de suas facas é fundamental para aprimorar suas habilidades culinárias, eficiência e segurança na cozinha.

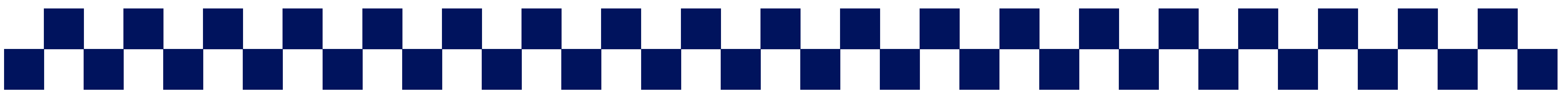
Usando a Chaira

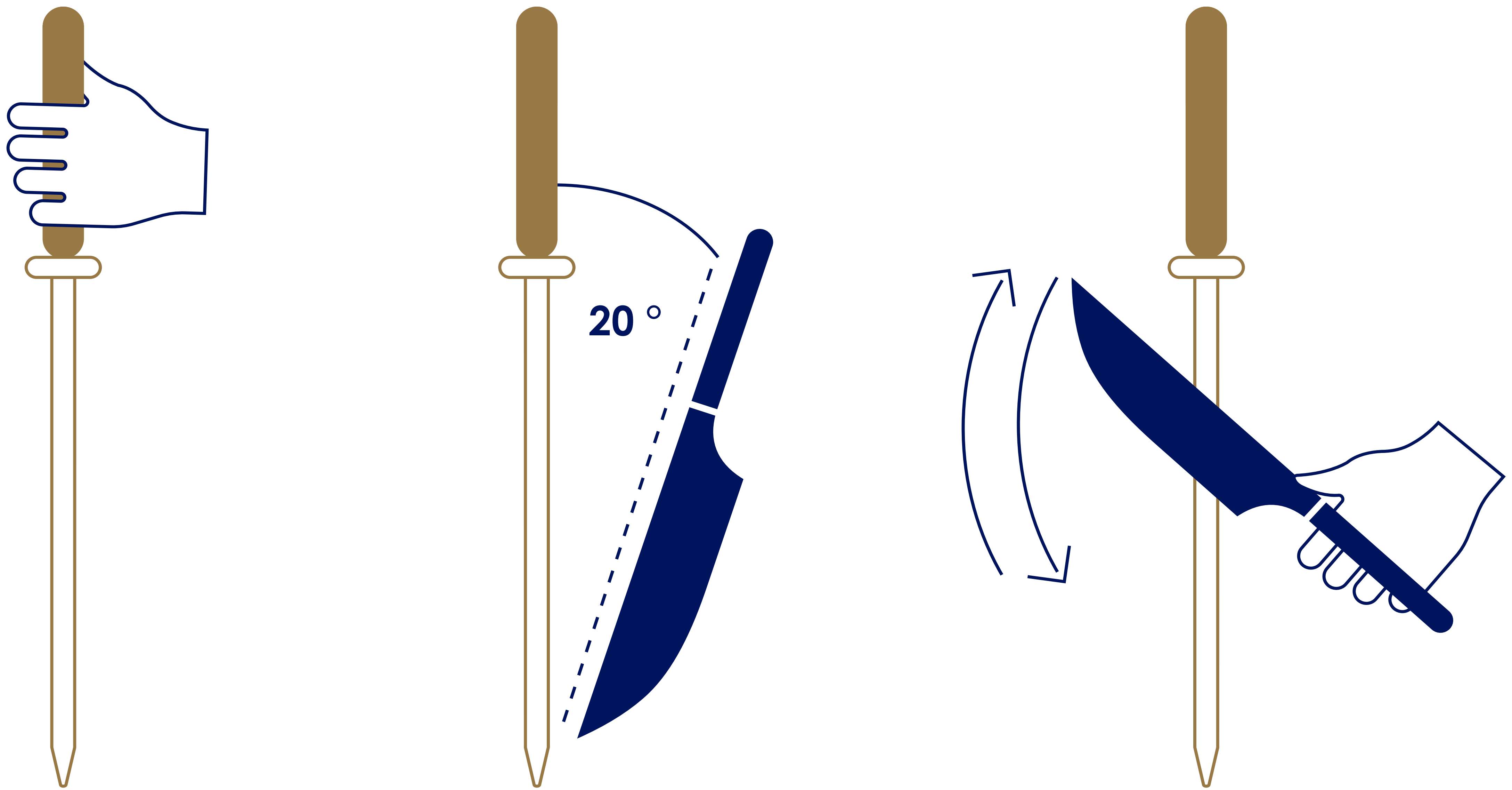


A chaira, frequentemente chamada erroneamente de afiador, é uma ferramenta única que realinha a borda da lâmina da faca em vez de remover material. É uma parte crucial da manutenção de facas, usada para manter a afiação entre sessões mais rigorosas de afiação.

Veja como você pode utilizar uma chaira para suas facas de cozinha:







1.

Segure a chaira verticalmente em sua mão não dominante e a faca em sua mão dominante. A chaira deve ser posicionada de forma estável e firme, com a ponta apontando para cima.

2.

Posicione o calcanhar da faca no topo da chaira, com um ângulo de 20 graus entre a lâmina e a chaira. Esse ângulo pode ser estimado como a largura de uma pequena caixa de fósforos entre a faca e a chaira.

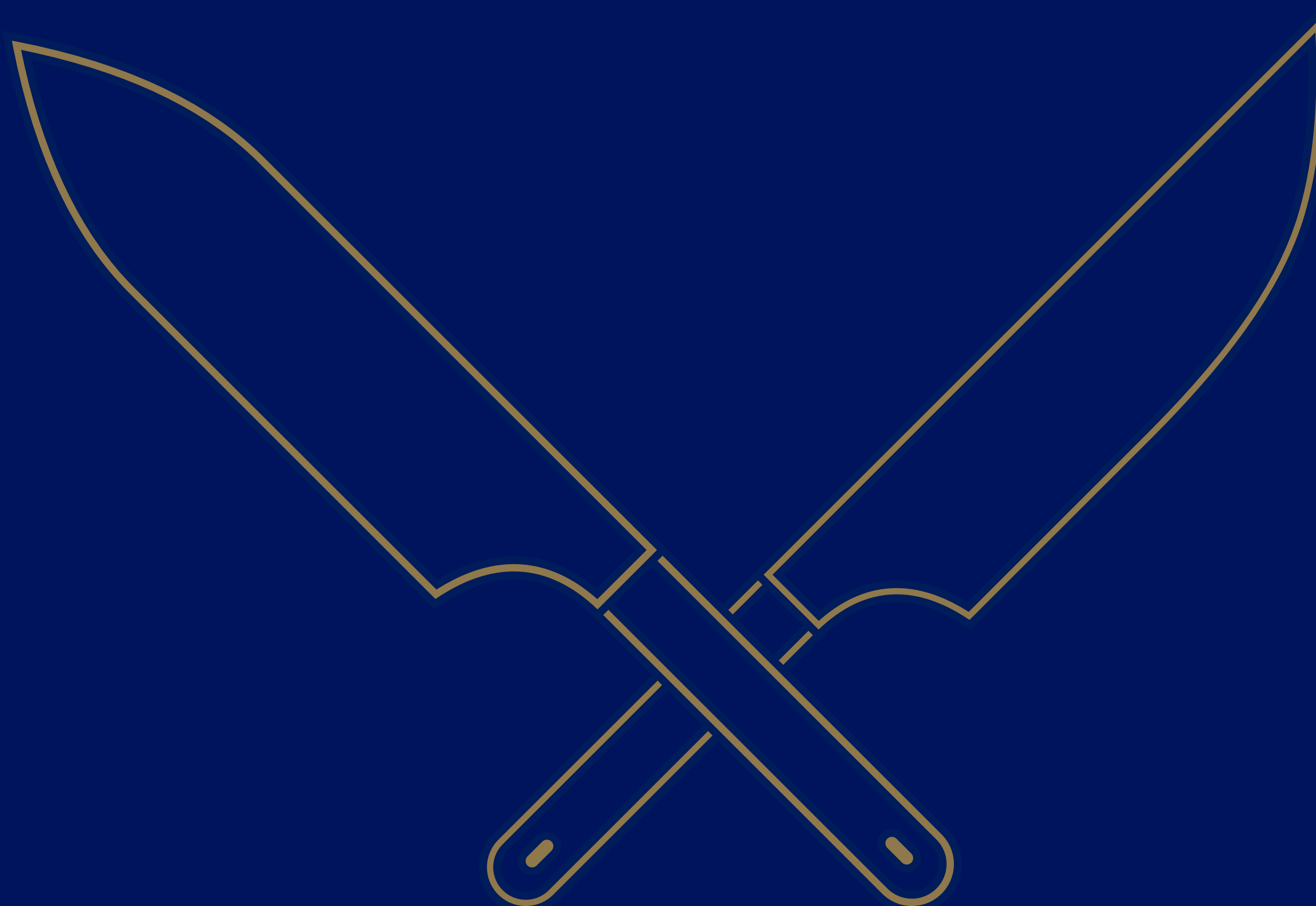
3.

Deslize a faca suavemente pela chaira, mantendo esse ângulo de 20 graus, e deslize até que a ponta da faca termine na parte inferior da chaira.

4.

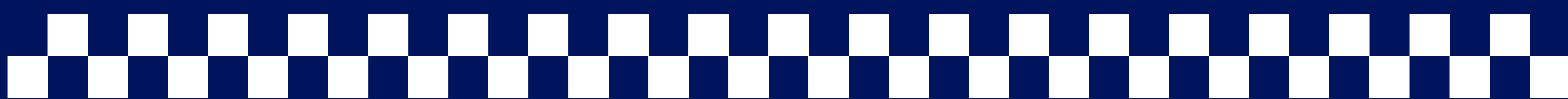
Repita essa ação, alternando entre os dois lados da faca, por cerca de 6 a 8 vezes em cada lado. Lembre-se, o objetivo é realinhar a borda da faca, não remover material.

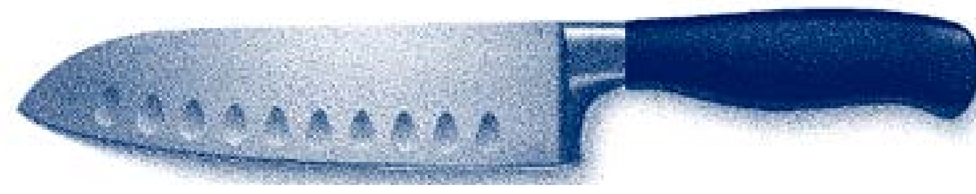
Facas Essenciais



Quando se trata de facas de cozinha,
uma cozinha bem equipada não precisa
necessariamente de uma grande variedade;
é mais sobre ter as certas.

Aqui está uma lista de facas indispensáveis
para qualquer cozinha:





Faca do Chef:

Essa ferramenta versátil é um curinga na cozinha, adequada para picar, fatiar, cortar em cubos e picar diferentes tipos de alimentos. Uma boa faca do chef geralmente varia de 6 a 12 polegadas de comprimento.



Faca de Tornear:

Uma faca pequena com uma lâmina afiada, ideal para tarefas de precisão como descascar, aparar e fatiar frutas e legumes pequenos.



Faca de Pão Serrilhada:

Uma ferramenta essencial para os amantes de pão. A borda serrilhada corta pães crocantes e macios sem esmagá-los.



Faca Utilitária:

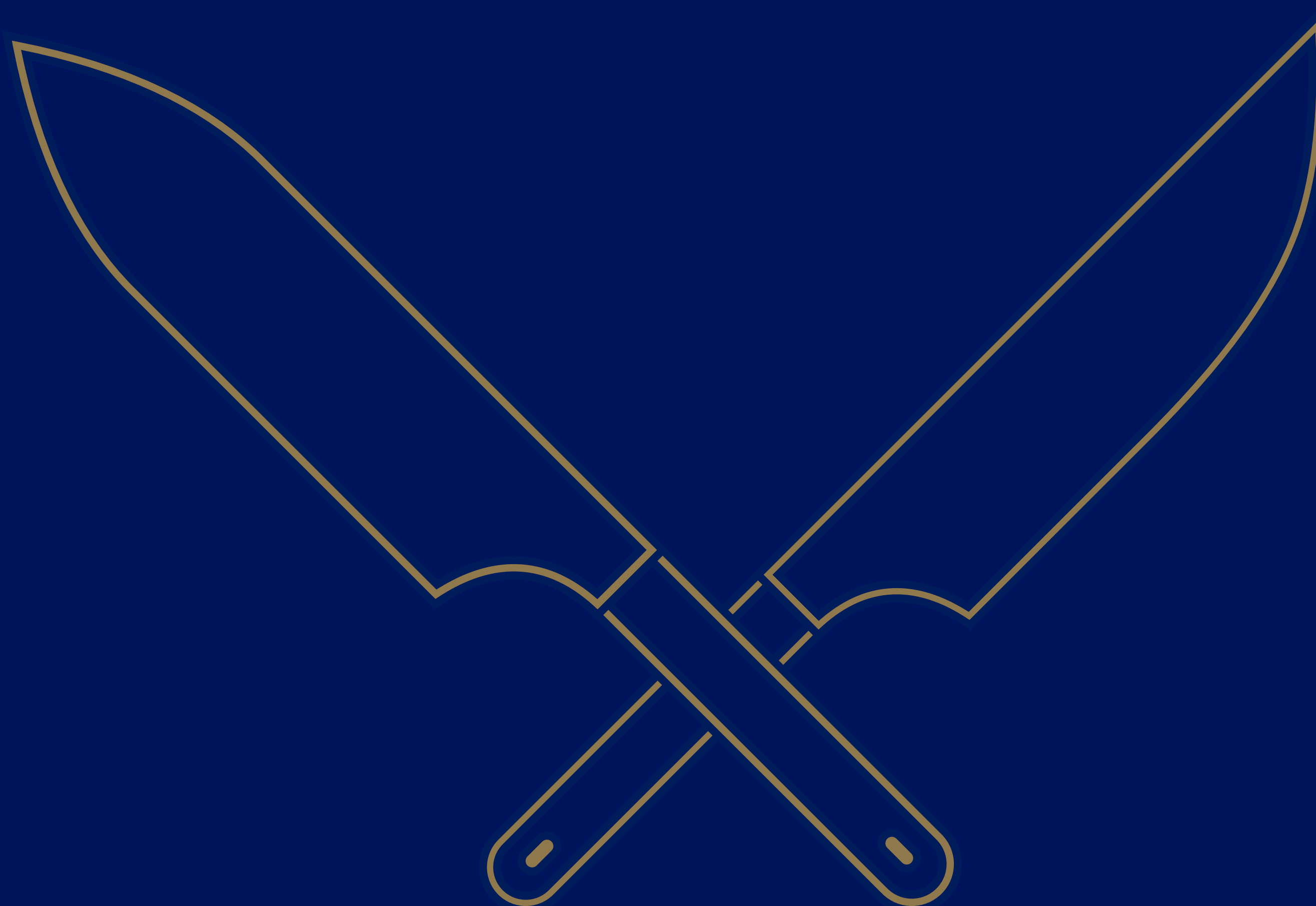
Uma faca utilitária é menor do que uma faca de chef, mas maior do que uma faca de paring. É perfeita para cortes diversos na cozinha.



Faca de Desossar:

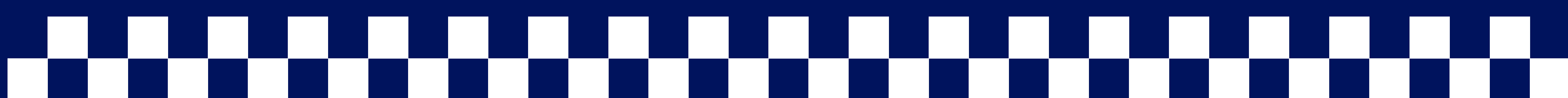
Esta faca possui uma lâmina fina e flexível, excelente para separar carne de ossos em carne bovina, frango, peixe e muito mais.

Cortes de Faca



Entender os diferentes cortes de faca é essencial no mundo culinário, pois não apenas melhora a apresentação do prato, mas também afeta os tempos de cozimento e os sabores.

Vamos discutir alguns cortes comuns:





Julienne:

Este corte resulta em tiras longas, finas e uniformes, semelhantes a palitos de fósforo. É comumente usado para legumes como cenoura e pimentão em refogados ou guarnições. Esse método também pode ser aplicado a cortes finos de carne, como frango ou porco, para refogados ou fajitas.

Dado:

Dados referem-se ao corte de alimentos em cubos. Eles podem ser grandes, médios ou pequenos, dependendo da receita. Este é um corte comum para carne, especialmente quando usada em ensopados ou cozidos.

Chiffonade:

Essa técnica é usada para cortar ervas e vegetais folhosos em tiras finas ou fitas. Enrole as folhas em formato de charuto e faça fatias finas transversalmente. Também pode ser aplicado a carnes como presunto ou presunto cru. A carne é enrolada e depois fatiada finamente para produzir fios finos.



Picar:

Picar é cortar alimentos em pedaços extremamente pequenos, quase como uma pasta. É frequentemente usado para alho, cebola ou ervas frescas.

Brunoise:

Este é um dado muito pequeno, tipicamente um cubo de 1/8 de polegada. É usado para precisão e apresentação.

Batonnet:

Esses são essencialmente versões maiores do corte Julienne, com cerca de 1/2 polegada de espessura e 2-3 polegadas de comprimento. Eles são frequentemente usados para alimentos como batatas fritas.

Tourne:

Este corte de faca resulta em uma peça em forma de bola com sete faces iguais. É usado principalmente para vegetais de raiz e frequentemente visto na culinária clássica francesa.



Paysanne:

Este termo francês se traduz como 'estilo camponês'. O corte paysanne é alcançado cortando itens alimentares, normalmente vegetais, em pedaços finos e planos que são quadrados, triangulares ou retangulares. Esse corte permite que a comida cozinhe rapidamente, sendo ideal para sopas ou ensopados.

Losangos:

Este corte consiste em fatias em forma de diamante, frequentemente usado com vegetais como cenouras para apelo estético em saladas ou como guarnições.

Rondelle:

Um corte comum para itens como pepinos ou abobrinhas, essa técnica consiste em criar fatias redondas ou ovais.



Corte em Rolo (Corte Oblíquo):

Este método envolve cortar o alimento em um ângulo. É tipicamente usado para vegetais longos como cenouras e abobrinhas, e garante um cozimento uniforme devido à sua grande área de superfície exposta.

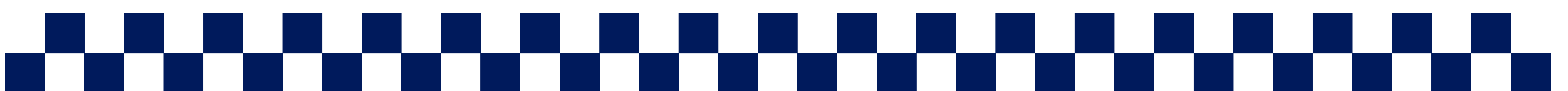
Butterfly:

Essa técnica é comumente usada para cortes maiores de carne, como peitos de frango ou lombos de porco. Envolve cortar a carne quase ao meio na horizontal e depois abri-la como um livro. Isso permite que a carne cozinhe de maneira mais uniforme.

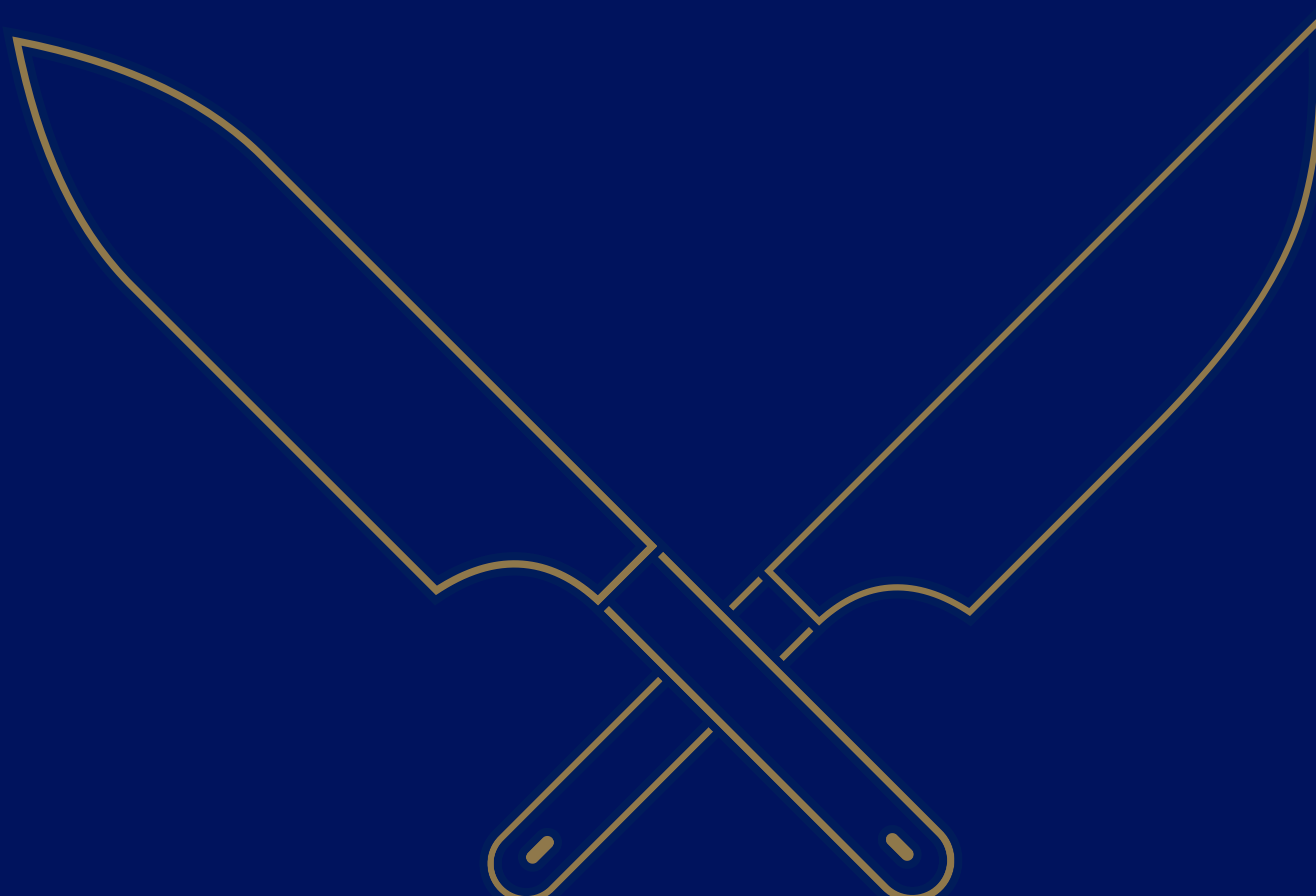
Conclusão

Compreender as facas - seus tipos, usos, manutenção e complexidade de design - pode realmente elevar suas habilidades culinárias, seja você um gastrônomo em ascensão ou um chef experiente. O conhecimento abrangente que você adquiriu deste manual contribuirá para sua habilidade culinária, tornando-o bem preparado para lidar, cuidar e escolher a faca certa para o trabalho certo. Seja uma faca de chef para uma infinidade de tarefas, uma faca de pão para seus produtos assados ou uma faca de queijo especializada, esperamos que este manual tenha aprimorado seu entendimento desta ferramenta culinária essencial. Lembre-se, a jornada para a excelência culinária não é apenas sobre os ingredientes, mas também sobre as ferramentas que você usa para transformá-los em uma delícia gastronômica. Pratique as dicas de cuidado e manutenção rotineiramente, e suas facas o servirão habilmente e confiavelmente por muitos anos.

Ao concluirmos este manual abrangente, vamos também lançar luz sobre uma instituição de renome que tem sido um pilar no mundo da gastronomia - Le Cordon Bleu. Conhecido globalmente por seus distinguidos programas em artes culinárias e gestão hoteleira, o Le Cordon Bleu tem sido uma força orientadora para muitos profissionais e entusiastas no mundo culinário. A instituição mantém os mais altos padrões em todas as coisas relacionadas à gastronomia, incluindo a arte precisa do manuseio de facas. Se você optar por seguir uma carreira no Le Cordon Bleu ou simplesmente aplicar o conhecimento deste manual em sua cozinha, lembre-se de que o domínio das facas é uma habilidade fundamental na criação de maravilhas culinárias. Como dizemos no Le Cordon Bleu, "Tout est possible" - tudo é possível. Portanto, entre em sua cozinha com confiança e deixe sua jornada gastronômica começar!







www.lecordonbleu.com.br

